
Strudel

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3267 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

1 kg maki pszennej,

7 jaj,

100 g oleju lub masła,

1 l wody,

proszek do pieczenia,

sol.

Nadzienie:

2 kg jablek antonówek,

1/2 kg cukru,

30 g cynamonu,

sol.

1. Przesiarc make, dodac jaja, proszek do pieczenia, wode i olej. Wyrabiac ok.

10 min na jednolita, elastyczna mase. Odstawic na 1 godz.

2. Obrac jablka, usunac gniazda nasienne, pokroic w plasterki, wymieszac z cukrem i cynamonem, odstawic na 1 godz, az puszcza sok, poddusic w rondlu, ostudzic.

3. Na plotnie posypanym maka walkowac ciasto jak najcienie (ok. 2 mm) w formie prostokata. Obciac brzegi, posmarowac tluszczem. Na 2/3 powierzchni nalozyc cienka warstwe masla i jablek. Podnoszac plotno zwijac w ksztalcie rolady.

4. Ulozyc na blasze, posmarowanej zmaconym jajem. Piec ok. 45 min w temp. 180ż.

5. Pokroic w plasty, posypac cukrem pudrem, podawac na goraco.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)